

HERDADE BARRANCO DO VALE

ARAGONEZ RESERVA 2022



Enólogo: Engº João do Ó

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor rubi.

Revela aroma concentrado e complexo, com notas de fruta preta madura (cereja), café, chocolate, toffe e algum eucalipto. Especiado, elegante e cremoso. Termina longo, com excelente estrutura, envolvente na boca, suculento, taninos presentes mas aveludados revelando um equilíbrio perfeito entre elegância e robustez.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Maceração pelicular a frio para maior extração de cor e aromas. Fermentação Alcoólica a 18°C para preservar aromas da casta. Cuvaíson com as massas durante 7 dias, separação de vinho de gota e prensa. Estágio de 18 meses com alternativos de madeira.

CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 17-18°C

RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem com pratos de caça, estufados e guisados de carnes vermelhas, queijos e enchidos.

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6

unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750 ml –

Tipo:	Vinho Tinto
Castas:	Aragonez
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2022
Teor de Álcool:	13 %
Acidez Total:	5,54 g/L
Acidez Volátil:	0,80 g/L
Açúcar Residual:	0,6 g/L
pH:	3,79